

## “beachball” Viognier trocken

Weingut Emil Bauer



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Viognier
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvoll, intensiv, temperamentvoll
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	10-12 °C
Servierempfehlung:	passt zu Muscheln und Schalentieren, Pasta mit frischem Gemüse, Spargel, Sushi und asiatischer Küche
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 62 46

### Charakteristika

Komplexe Aromatik, mit einem Duft von Birnen, Muskat, Litschi, Mandarinen, Geißblatt und Mandelkuchen. Im Mund ein komplexer Fruchtmix mit saftigen Pfirsich- und Aprikosennoten, Quitten und Vanille. Dazu ein würziger Hauch von Muskat und die anregende Bitterkeit von Orangenschalen. Seidige Textur, verführerischer süßer Kern eingefangen von einer pointierten Säure.

### Klima/Terroir

Nussdorfer Herrenberg – Löss-Lehm mit Kalk- und Buntsandstein

### Ausbau

Handlese, Selektion der Trauben, 12h Maischestandzeit, schonende Pressung, Vorklärung durch natürliche Sedimentation, Gärung im 500 Liter Tonneaux anfänglich mit Batonnage, Lagerung auf der Hefe bis April.

### Das Weingut

Das Weingut Emil Bauer ist unverwechselbar und einzigartig in seiner Vielfalt – was sich auch darin widerspiegelt, dass seit Generationen mehrere Generationen unter einem Dach vereint sind. Das Weingut der Brüder Bauer liegt im Herzen des geschichtsträchtigen Örtchens Nussdorf, gleich unterhalb der Weinstraße, umgeben von den schönen Weinbergen der Pfalz. Hier gründete der Großvater der Brüder, Emil Bauer, den Betrieb in den 1920iger Jahren.

Die Brüder Martin und Alexander Bauer haben ihr Familienweingut Emil Bauer zu einem der Vorzeigebetriebe des neuen, deutschen Weinbaus entwickelt - wie es vor zehn Jahren noch undenkbar schien. Die Bauers bewirtschaften mit ihren Familien rund 35 Hektar eigene Weinberge in der Pfälzer Heimat. Den ganzen Einsatz voll auf ihre Pfälzer Lagen und deren Individualität gesetzt.

